40
СТАРИННЫХ
РЕЦЕПТОВ
АРМЯНСКОЙ
КУХНИ
aegitas

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Откройте для себя удивительный мир древней армянской кухни с книгой “Сорок старинных рецептов армянской кухни”. Это уникальное собрание традиционных блюд, бережно хранимых армянами на протяжении веков, представляет собой настоящий кладезь кулинарных традиций христианской Армении.

Каждое блюдо в этой книге – это не просто рецепт, а часть богатой национальной культуры, передаваемой из поколения в поколение. От сытных мясных блюд до изысканных десертов, от праздничных угощений до повседневных кушаний – все рецепты воссоздают подлинный вкус Армении, любимой во всем мире.

Книга познакомит читателя с секретами приготовления таких легендарных блюд, как хоровац, хаш, долма и многих других. Особое внимание уделяется традиционным способам приготовления и особым приемам, которые делают армянскую кухню неповторимой.

Это не просто кулинарная книга – это путешествие в сердце армянского народа, где каждая страница раскрывает новые грани древней культуры через призму национальной кухни.

Старинные рецепты всегда пользуются вниманием хозяек. Эти классические рецепты армянской кухни, необычайно вкусные и полезные, разнообразят ваше питание и придадут праздничному столу особый колорит. Погрузитесь в мир вкусов и ароматов, где каждая тарелка – это рассказ о богатой истории и традициях армянского народа.

В книге представлены рецепты, которым более 120 лет, они возвращают семьям забытые традиции, делают любое застолье оригинальным, возвращают очарование старины.

- Сорок старинных рецептов армянской кухни
  - ○
  - ○ Супы
    - ■ № 1 Чихиртма
    - ■ № 2 Чихиртма из бараньего ливера
    - ■ № 3 Чихиртма из баранины
    - ■ № 4 Чихиртма из стерляди
    - ■ № 5 Бозбаш
    - ■ № 5 Яхны
    - ■ № 7 Артала
    - ■ № 8 Куфта
    - ■ № 9 Хаш
    - ■ № 10 Суп хаши – пирог

- Жаркое, пилав, пирожки и прочее
  - № 11 Басурма
  - № 12 Шашлык из мяса
  - № 13 Шашлык из барашка
  - № 15 Люля-кебаб
  - № 16 Пилав
  - № 17 Пилав с барашком
  - № 18 Пилав с яйцами
  - № 19 Шила-пилав
  - № 20 Постный пилав
  - № 21 Долма из виноградных листьев
  - № 22 Долма из свежей капусты
  - № 23 Долма из айвы
  - № 24 Долма из тыквы
  - № 25 Долма из бадирджан
  - № 26 Хаурма из мяса или баранины
  - № 27 Сучух
  - № 28 Мозги
  - № 29 Кукуш из спаржи
  - № 30 Сапанах
  - № 31 Турецкие бобы с яйцами
  - № 32 Турецкие бобы с бараниной и яйцами
  - № 33 Красные лоби
  - № 34 Кете или какурки
  - № 35 Хатмар
  - № 36 Яхлу
  - № 37 Халтух недеси
  - № 38 Бабусах
  - № 39 Кутеби
  - № 40 Соус из грецих орехов
  - № 41 Гозинах

Сорок старинных рецептов армянской кухни

© Оформление. ООО «Издательство Aegitas», 2025

Супы

№ 1 Чихиртма

Сварить бульон из 2-ух фунтов мяса и мозговых костей и жирной курицы, процедить. Курицу, чтобы она не развалилась, вынуть раньше и перед подачей супа к столу, разрезать на порции, положить в миску. Подрумянить на русском масле изрубленные три головки лука, положить в бульон, прибавить перцу, шафрана слегка подправить мукой и дать прокипеть несколько раз. Перед подачей к столу размешать пять желтков с уксусом и влить в миску, смешать хорошенько, но не ставить на плиту, чтобы желтки не свернулись. К супу подавать отдельно изрубленую зелень: укроп, эстрагон, петрушку.

№ 2 Чихиртма из бараньего ливера

Тоже приготовление как № 1, только за ½ часа до подачи к столу кладут еще ливер в кастрюлю и варят все вместе. Перед подачей ливер режется на порции.

№ 3 Чихиртма из баранины

Смотри № 1. Вместо курицы, положить баранину.

№ 4 Чихиртма из стерляди

Варят сперва головки для навара, а за час до подачи к столу кладут в бульон стерлядь. Остальное смотри № 1.

№ 5 Бозбаш

Нарезать барашка мелкими кусочками, сварить из него бульон, прибавить рубленого лука несколько головок, соли, перцу, укропу и уксусу или лимону, дать прокипеть несколько раз, слегка подправить мукой.

№ 5 Яхны

Сварить из баранины бульон без кореньев, подать к столу с рубленой зеленью. Баранину нарезать на порции.

№ 7 Артала

Сварить бульон из говяжьих мозговых костей и коровьего вымени, без кореньев. К супу подается рубленая зелень и чеснок.

№ 8 Куфта

Сварить из мяса крепкий бульон; изрубить сырое мясо, как на котлеты, прибавить перцу, соли, толченого риса, сделать из него катушки. В бульон положить рис и катушки и хорошенько проварить.

№ 9 Хаш

Взять ножки и потроха от двух баранов, вымачивать в холодной воде в течении трех суток, два раза в день менять воду и держать на холоде. На четвертый день варят рубцы, кишки и ножки до тех пор, пока кости не станут отделяться от ножек. Суп не солить, чтобы он не почернел. Белизна – достоинство супа. К столу подают, посоленный слегка, рубленый чеснок.

№ 10 Суп хаши – пирог

Сварить крепкий говяжий бульон. Размесить тесто, как для лапши, раскатать, нарезать маленьким стаканом и положить говяжью начинку. В начинку прибавить соли, перца, мелко рубленый лук. Края теста загибаются и соединяются вместе. Опустить пирожки в бульон, но не разварить. К супу подается сметана или мацун (кислое молоко), рубленая зелень, чабер.

Жаркое, пилав, пирожки и прочее

№ 11 Басурма

Разрезать филе на куски, как шашлык, положить в банку, налить уксус, прибавить нарезанный кружками лук, перец и соль. Оставить на три дня. Жарить как шашлык на вертеле на легком огне, лучше на углях.

№ 12 Шашлык из мяса

Нарезать на маленькие куски край или филе, жарить на легком огне, подавать на прутках.

№ 13 Шашлык из барашка

Также, как № 12, только подавать к рыбе нар-шараб (гранатовый сок), получить в винных восточных торговлях.

№ 15 Люля-кебаб

Мелко изрубить мясо с перцем и луком, посолить, взять плоский железный прут, намочить руку в воде и облепить прут мясом. Жарить на легком огне, на углях.

№ 16 Пилав

Скипятить воду с солью, положить туда вымоченый накануне акулисский рис и промытый в нескольких водах, варить, но не доваривать. Откинуть на решето и тотчас облить холодной водой, дать стечь. Положить 2 чайные ложки чухонскаго масла в кастрюлю, раскалить, осторожно положить шумовкой рис и полить сверху горячим маслом. Фарш из рубленого мяса с луком, перцем, изюмом, зиришкой (каринкой), сушеным барбарисом, положить сверху риса. Покрыть кастрюлю крышкой, на крышку положить мокрое толстое полотенце и поставить в духовой шкаф. Полотенце кладется для усиления пара, чтобы рис лучше упрел. Любители перед подачей на стол прибавляют шафран.

№ 17 Пилав с барашком

Отварить рис, начинить молочного барашка рисом, изюмом, толченым миндалем, зашить барашка и жарить. К столу подавать целиком, слегка надрезав.

№ 18 Пилав с яйцами

На дне кастрюли делается яичница, сверху кладется рис, приготовленный как пилав № 16 без фарша.

№ 19 Шила-пилав

Сварить из баранины бульон таким образом: баранину и жир бараний режут на куски и дают упреть пока не загустится бульон. К столу подают посыпанный рубленой зеленью.

№ 20 Постный пилав

Налить в кастрюлю три части воды и одну часть риса акулисского, прибавить несколько ложек постного масла, соли и поставить на легкий огонь, не мешая. Когда рис готов, выложить на блюдо. Приправа кладется сверху: поджареный лук кружками; или рубленые сухие грибы с луком, припущеные в масле; или чечевица отвареная в соленой воде с рубленым луком и слегка припущеная в масле.

№ 21 Долма из виноградных листьев

Изрубить мясо и если желают прибавить баранину, посолить, прибавить перцу, немного рису, завернуть этот фарш в виноградный лист, придавая аккуратную четырехугольную форму, положить в кастрюлю, полить бульоном, подержать немного на плите, потом поставить в шкаф чтобы упрела. Перед подачей, в сотейник или кастрюлю прибавить в бульон сметану, при желании несколько шафрана, посыпать сахаром, корицей, если по вкусу.

№ 22 Долма из свежей капусты

Слегка отварить в соленой воде кочан капусты, отрезать кочерыжку. Положить в капустный лист фарш, из рубленого мяса с луком, перцем, рисом, солью, завернуть в аккуратную. четырехугольную форму небольшого размера, положить в сотейник, полить бульоном, поставить на вольный дух, чтобы упрела. Перед подачей, кто любит кладет изюм, миндаль или айву, антоновские яблоки нарезанные кусочками, дать также упреть.

№ 23 Долма из айвы

Снять с айвы кожу, срезать небольшую верхушку, чайной ложкой немного вынуть середину, начинить мясом; при желании начинить миндалем, изюмом. В мясную начинку прибавляется рубленый лук, соль, перец. Айву положить в кастрюлю, полить бульоном, поставить на вольный дух. Если начинка из изюма и миндаля, то и то и другое слегка обжаривают и пересыпают мелким сахаром. Начинивши ими айву, поливают горячей водой и ставят на вольный дух. Перед подачей к столу посыпают мелким сахаром и толченой корицей.

№ 24 Долма из тыквы

Счистить кожу с мелкой зеленой тыквы, вынуть слегка середину, снявши верхушку и поджарить, как тыкву, так и верхушку на сковородке с маслом. нафаршировать тыкву припущенным в масле фарше из мяса с рубленым луком и перцем, закрыть срезаной верхушкой, пришпилить деревянными спицами, положить в кастрюлю, полить бульоном и поставить на вольный дух. Перед подачей к столу прибавить сметаны.

№ 25 Долма из бадирджан

Фарш такой же как в № 24, только с бадирджан (баклажан) кожа не счищается; разрезать пополам, слегка выдолбить середину, положить фарш, сложить половинки, сколоть деревянными спицами, слегка поджарить на русском масле, положить в кастрюлю и поставить на вольный дух.

№ 26 Хаурма из мяса или баранины

Мясо или баранину разрезать с костями на небольшие куски и поджарить на русском масле. Затем положить в сотейник с луком нарезанным кружками, полить бульоном и поставить на вольный дух. Можно также употребить мясо оставшееся от жаркого.

№ 27 Сучух

Сучух приготовляется из бараньих кишек. Размочить в продолжении нескольких дней 1 ф. и ½ ф. кишек в уксусе, несколько раз тщательно промыть, надуть и осмотреть, чтобы не было дыр. Начинить не туго, как колбасу, машинкой, рубленым мясом пополам с бараниной, с солью, перцем, зиришкой, при желании с чесноком, фарш мешается с бульоном. Начиненная кишка перевязывается по концам нитками и жарится на русском масле.

№ 28 Мозги

Варят баранью голову; Мозг кладут отдельно, а мясо с головы: щеки, язык и проч. мелко рубят. Стирают ложкой мозги с перцем, смешивают с рубленым вышеупомянутым мясом и посыпают зеленью. Едят с уксусом и маслом.

№ 29 Кукуш из спаржи

Отварить спаржу в соленой воде, нарезать мелкими кусками, поджарить в чухонском масле. Положить в сотейник, выложить на спаржу взбитые яйца и поставить чтобы запечь на вольный дух.

№ 30 Сапанах

Вымыть и выжать шпинат, изрубить слегка поджарить на масле. Поджарить мясо нарезанное мелкими кусочками с рубленым луком, положить вместе со шпинатом в кастрюлю, прибавить бульону и поставить на вольный дух пока не упреет. Можно прибавить очищеные толченые грецкие орехи.

№ 31 Турецкие бобы с яйцами

Вычистить бобы, нарезать мелкими кусочками вкось, слегка припустить в масле, положить в сотейник, прибавить бульон и дать упреть. Затем вылить на бобы, яйца посыпать укропом и подержать на огне так чтобы яйца слегка сгустились.

№ 32 Турецкие бобы с бараниной и яйцами

Так же, как № 32-й, только ставить нарезанные бобы упреть с кусочками баранины или мяса.

№ 33 Красные лоби

Вымочить накануне красные лоби. Варить в соленой воде, пока не полопаются и не станут мягкими. Поджарить мелко изрубленный лук на горчичном масле, положить вместе с лоби в сотейник и прибавить подправку из муки с солью и перцем. Подавать с пикулями.

№ 34 Кете или какурки

Взять в булочной кислого теста на 5 коп., 2 яйца, 2 ф. муки, ½ стакана теплой воды и ¼ русскаго масла. Смешать все вместе и сделать мягкое тесто, не крутое. Поставить в теплое место и дать ему взойти. Когда тесто будет готово, разделить на маленькие булочки и покрыть чистой салфеткой. Брать каждую булочку, раскатывать тонкой скалкой, делать большой круг очень тонкий, но чтобы не разрывался, посыпать сверху мукой и катать понемногу. 1-й раскатанный лист положить на решето и покрыть салфеткой, чтобы не высох и так 2-й и 3-й лист. Потом полить каждый лист горячим маслом (1 ч. русскаго и 2 ч. чух. масла) и положить один на другой. Свернуть их в трубочку, выжать, разрезать на части, перекрутить каждый кусочек и сделать вроде маленькой булочки. В середине булочки оставить место для начинки. Начинка следующая: размочить в холодной воде миндаль, тщательно очистить, истолочь в ступке, ударяя сильно, редко, чтоб он не замаслился, а был крупинками, влить розовую воду, прибавить толченый кардамон и мелкий сахар, смешать все вместе и класть в середину булочки, затем булочку закрыть. Развести горячей водой шафран, прибавить три желтка и размешать. Крылышком смазать булочки и защипать резцом для грани. Противень намазать руссским маслом, положить в ряд булочки и поставить в шкаф. Когда подрумянятся, намазать перед подачей к столу шафраном.

№ 35 Хатмар

Такое же слоеное тесто, как № 34. Разница в том, что 1-й лист поливают горячим маслом, остальные два на него накладывают, не поливая. На листы кладут начинку и складывают четырехугольником. Начинка следующая: рубленое мясо, соль, перец, прибавить немного масла. Поставить в печь, помазавши яичным желтком сверху.

№ 36 Яхлу

Тесто тоже самое, как № 34. Форма круглая Четыре листа снизу, начинка, четыре листа сверху. Начинка как № 35. Кто любит, делает начинку из белаго осетинскаго сыра (из козьего молока).

№ 37 Халтух недеси

Тесто пресное; дать взойти, придать, разрезая, форму треугольника. Начинка следующая: растереть творог, посолить немного, прибавить сахару и яйца, жарить в кастрюле в раскаленном масле. Перед подачей к столу полить сметаной.

№ 38 Бабусах

Тесто делается на одних яйцах и масле. Отделить маленькие кусочки и рукой прокатывать на решете, получаются мелкие, длинные катушки. Жарить в раскаленном масле, чтобы масло покрывало до верху.

№ 39 Кутеби

Взять в булочной калачнаго теста на 5 к., 1 ф. муки, 1 яйцо, полстакана теплой воды, 1 столовую ложку русскаго масла. Все смешать и поставить в теплое место, пока не взойдет. Когда тесто будет готово, разделить его на несколько булочек и раскатывать очень тонко. Раскатанный лист полить горячим маслом, так же поступить со вторым и третьим листом, положить друг на друга, поливая горячим маслом, скрутить выжать, и разрезать на куски. Свернуть, как веревочку, сделать форму булочки, раскатать в маленькую лепешку и положить начинку. Начинка следующая: рубленое мясо, перец, сушеный толченый барбарис, зиришка, рубленый лук, соль, перец. Тесто выйдет нежнее, если смешать 1 часть русскаго масла и 2 части чухонскаго.

№ 40 Соус из грецих орехов

Истолочь в ступке очищеные грецкие орехи, прибавить бульону, перцу, прокипятить раз. Подавать к разварной форели, лососии. Любители прибавляют в соус уксу.

№ 41 Гозинах

Очистить миндаль, орехи поджарить на сковороде без масла. Положить их в раскалены белый мед, раза два дать прокипеть, вылить на блюдо и поставить студить в холодное место.